

EP1 A – Pôle 1 – Fabrication de masses

Partie Transversale Ecrite (Feuille de notation)

Partie 1 Réception et Stockage	Question 1.1	Aucune bonne réponse	1 bonne réponse	2 bonnes réponses	3 bonnes réponses
	Question 1.2	0 à 6 bonnes réponses	6 à 10 bonnes réponses	11 à 17 bonnes réponses	18 bonnes réponses
	Question 1.3	Aucune bonne réponse	1 bonne réponse	2 bonnes réponses	3 bonnes réponses
	DEGRES de MAITRISE des compétences évaluées	TI	I	S	TS
		A reporter en C1 de la grille d'évaluation des compétences EP1			

Partie 2 Organisation du travail Hygiène et Sécurité	Question 2.1	0 réponse	1 à 3 bonnes réponses	4 à 5 bonnes réponses	6 bonnes réponses
	Question 2.2	Aucune bonne réponse	1à2 étapes sur 4	3 étapes sur 4	4 étapes développées
	Question 2.3	Aucune bonne réponse	1 à 2 réponses justes	3 réponses justes	4 réponses justes
	DEGRES de MAITRISE des compétences évaluées	TI	I	S	TS
		A reporter en C2 et C3 de la grille d'évaluation des compétences EP1			

Partie 3 Technologie des masses	Question 3.1	Pas de réponse	1 à 2 éléments conformes	3 éléments sur 4 expliqués	Réponse complète
	Question 3.2	Aucune bonne réponse		1 seul point de vigilance abordé	2 points de vigilance expliqués
	Question 3.3	Aucune bonne réponse	1 bonne réponse	2 bonnes réponses	3 bonnes réponses
	Question 3.4	Aucune bonne réponse	1 à 2 bonnes réponses	3 bonnes réponses	4 bonnes réponses
	DEGRES de MAITRISE des compétences évaluées	TI	I	S	TS
		A reporter en C4 de la grille d'évaluation des compétences EP1			

TI : Très Insuffisant, I : Insuffisant, S : Satisfaisant, TS : Très Satisfaisant

EP1 B – Pôle 1 – Fabrication de masses

Partie Travaux Pratiques (Feuille de notation jury d'examen)

Mettre une croix dans la case correspondante à la décision personnelle du jury, puis une évaluation du bloc à reporter sur la grille d'évaluation EP1.

Confection d'une ganache	Confection d'une émulsion	Ganache tranchée	Ganache correctement rectifiée	Ganache équilibrée	Ganache lisse brillante et onctueuse
	DEGRES de MAITRISE des compétences évaluées	TI	I	S	TS
A reporter en C5 de la grille d'évaluation des compétences EP1					
Elaboration d'une masse de base	Torréfaction des fruits secs	Torréfaction non maîtrisée	Torréfaction Insuffisante ou trop poussée	Torréfaction correctement exécutée	Torréfaction de qualité supérieure
	Collage du gianduja	Processus non suivi	Masse un peu trop fluide ou trop dure	Collage correct et conforme aux attentes	Collage de qualité supérieur
	DEGRES de MAITRISE des compétences évaluées	TI	I	S	TS
A reporter en C6 de la grille d'évaluation des compétences EP1					
Confection d'une cuisson de sucre	Cuisson du caramel	Confection non maîtrisée	Cuisson Insuffisante ou trop poussée	Cuisson correctement exécutée	Réalisation de qualité supérieure
	Confection du semi-liquide	Processus non suivi ou non adapté	Masse un peu trop fluide ou trop dure	Semi-liquide correctement réalisé	Confection de qualité supérieure
	DEGRES de MAITRISE des compétences évaluées	TI	I	S	TS
A reporter en C7 de la grille d'évaluation des compétences EP1					
Stockage des masses de base	Conditionnement et stockage des masses de base avant EP2	Conditions inadaptées du stockage	Conditions insuffisantes de stockage	Conditions adéquates de stockage	Conditions idéales de stockage et de maturation
	DEGRES de MAITRISE des compétences évaluées	TI	I	S	TS
A reporter en C8 de la grille d'évaluation des compétences EP1					

Remarque importante : Il n'y a pas de notation d'hygiène et de sécurité lors de l'épreuve pratique, mais le non-respect des normes entraîne obligatoirement une non obtention de l'unité EP1 dans son intégralité.

GRILLE D'ÉVALUATION EP1* **

Compétences		TI	I	S	TS
Réception et stockage des matières premières					
C1	Activités de réception et de stockage (réception, contrôle, état des lieux du stock, conservation)				
Organisation du travail, hygiène et sécurité					
C2	Hygiène et sécurité (Utilisation des matériels et des produits d'entretien adaptés, protocoles respectés)				
C3	Organisation du travail (fiche technique appropriée, organisation du poste de travail)				
Fabrication des masses de base					
C4	Technologie des masses				
C5	Confection des ganaches				
C6	Élaboration d'une masse de base (praliné ou gianduja ou pâte d'amandes)				
Cuisson des sucres					
C7	Confection des pâtes de fruits ou de caramel ou de fondants ou de candi				
Stockage des masses de base					
C8	Pertinence du lieu de stockage des masses de base en vue des fabrications des produits finis				
Note du candidat		/20			

TI : Très Insuffisant,

I : Insuffisant,

S: Satisfaisant,

TS: Très Satisfaisant

Appréciation du niveau des compétences évaluées :

Commission d'évaluation	
Professionnel	Enseignant/ Formateur
NOM :	NOM :
Signature :	Signature :

*L'application et le respect des règles d'hygiène, de nettoyage, de sécurité, d'entretien des locaux et des matériels sont indispensables pour obtenir l'unité.

** Lorsqu'une compétence ne peut être évaluée en l'absence de réalisation de l'activité par le candidat, la ligne correspondante est intégralement grisée.